



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Pepperoni aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

Sellerieschnitzel mit Zitronenpanade

Zutaten:

2 mittelgroße Sellerieknollen, Salz und Pfeffer, 1 Zitrone, 1 Tasse Semmelbrösel, Mehl, Ei, 2-3 Knoblauchzehen, Öl

Zubereitung:

Sellerie in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden und bissfest weich dünsten. Salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Schale der Zitrone fein abreiben und mit den Semmelbröseln mischen. Selleriescheiben in Mehl, verquirltem Ei und der Zitronenpanade wenden.

Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sobald er braun wird, herausfischen; jetzt die Schnitzel mit sanfter Hitze im aromatisierten Öl goldgelb ausbacken. Erneut mit Zitronensaft beträufeln und den Knoblauch darauf verteilen.

Mit z.B. Kartoffelsalat servieren. (Die Heiße Marinade für den Kartoffelsalat mit dem Selleriekochwasser anmachen!)

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi - Team!